Domaine

Roc de l'Abbaye

'La Quintessence du terroir Silex'

CUVÉES 'TRADITIONS'

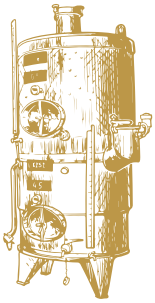
Sancerre Blanc • Sancerre Rosé • Sancerre Rouge • Pouilly-Fumé

Le vignoble Sancerrois s'étend sur de magnifiques collines parfaitement adaptées à la vigne. Les conditions climatiques et la diversité des terroirs offrent au Sauvignon Blanc une maturité très lente qui lui permet de se développer et de s'exprimer pleinement.

Millésime 2021 : 2021 est un millésime plus frais que 2020 qui m'a demandé des brassages de lies fines plus réguliers. Les vins développent plus d'arômes variétaux et de fraîcheur.

Terroir :
Silex

Cépage :
Sauvignon Blanc



Vinification

Avant les vendanges, je visite chacune de mes parcelles de terroirs Silex pour y déguster les baies. Je sélectionne rigoureusement les raisins avant de les presser à froid au domaine. Une stabulation à froid de 8 jours avant fermentation à température contrôlée de 16-18°C met en valeur l'aromatique ciselée et fraîche du Sauvignon Blanc à Sancerre.

Elevage

Je procède à un élevage sur lies de 6 mois avec batonnage régulier pour conserver toute la fraîcheur aromatique du cépage et apporter de la rondeur au vin.

Ma dégustation

Couleur : Robe jaune pale aux reflets verts discrets.

Nez : Le nez est un subtil assemblage d'arômes d'agrumes, de fruits exotiques et de notes de pierre à fusil.

Bouche : La bouche est racée, au profil tourné sur les agrumes. Des notes gourmandes de citron portées par une acidité élégante.

Mes conseils

T°C de service : 10 - 12°C

Garde : 4 à 6 ans

Accords Mets & Vin

Fromages de chèvre, comté, fruits de mer, risotto aux herbes et tartare de poisson.

Florian Mollet
ARTISAN VIGNERON

SCEV ROC DE L'ABBAYE | 84 Avenue de Fontenay | 18300 SAINT-SATUR - FRANCE
00 33 2 48 79 07 91 | www.rocdelabbaye.com | contact@rocdelabbaye.com

VIGNERONS ENGAGÉS